

SAPORI D'ITALIA

LE RICETTE RUMMO

LES RECETTES RUMMO

Il volume completo — 45 formati, 33 ricette, gli abbinamenti Italian's Got Vin

Le volume complet — 45 formats, 33 recettes, les accords Italian's Got Vin

Dakar · Sénégal

saporiditalia.club · italiagotvin.club

Sapori d'Italia

Sapori d'Italia nasce a Dakar dal desiderio di portare in Senegal l'autenticità della tavola italiana: salumi, formaggi, paste, olive, conserve e oli extravergine selezionati direttamente dai piccoli produttori regionali, senza compromessi sulla qualità e sulla tradizione.

Sapori d'Italia est né à Dakar du désir d'apporter au Sénégal l'authenticité de la table italienne : charcuterie, fromages, pâtes, olives, conserves et huiles d'olive extra vierge sélectionnés directement auprès de petits producteurs régionaux, sans compromis sur la qualité et la tradition.

La cucina mediterranea, un patrimonio millenario

La cucina mediterranea affonda le radici in oltre tremila anni di scambi tra le civiltà che si sono affacciate su questo mare: greci, fenici, romani, arabi e normanni hanno lasciato in eredità grano, olivo, vite e ortaggi che ancora oggi definiscono la tavola italiana. Nel 2010 l'UNESCO ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, celebrando non solo gli ingredienti ma anche il modo di vivere il cibo: conviviale, stagionale, radicato nel territorio.

La cuisine méditerranéenne puise ses racines dans plus de trois mille ans d'échanges entre les civilisations qui ont bordé cette mer : Grecs, Phéniciens, Romains, Arabes et Normands ont légué le blé, l'olivier, la vigne et les légumes qui définissent encore aujourd'hui la table italienne. En 2010, l'UNESCO a reconnu le Régime Méditerranéen comme Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité, célébrant non seulement les ingrédients mais aussi une façon de vivre l'alimentation : conviviale, saisonnière, ancrée dans le territoire.

La pasta, cuore identitario della tavola italiana

Nessun alimento racconta l'Italia come la pasta. Nata come cibo povero fatto di sola semola e acqua, è diventata nei secoli un linguaggio regionale fatto di centinaia di formati diversi, ciascuno pensato per uno specifico sugo o condimento. La qualità della semola, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a basse temperature sono ciò che distingue una pasta artigianale da una industriale: la superficie ruvida trattiene meglio il condimento, la consistenza resta al dente più a lungo.

Aucun aliment ne raconte l'Italie comme les pâtes. Nées comme un aliment pauvre fait de semoule et d'eau, elles sont devenues au fil des siècles un langage régional composé de centaines de formats différents, chacun pensé pour une sauce ou un accompagnement spécifique. La qualité de la semoule, le passage au bronze et le séchage lent à basse température distinguent une pâte artisanale d'une pâte industrielle : la surface rugueuse retient mieux la sauce, la texture reste al dente plus longtemps.

L'olio extravergine d'oliva, l'oro verde d'Italia

L'olio extravergine d'oliva è il condimento fondamentale della dieta mediterranea, ottenuto dalla sola spremitura meccanica delle olive senza alcun trattamento chimico. La sua acidità, inferiore allo 0,8%, e il suo profilo aromatico — che può essere fruttato, piccante o amaro a seconda della cultivar e della zona di raccolta — lo rendono tanto un condimento quanto un ingrediente da conoscere e degustare, proprio come un buon vino. Un olio di qualità va conservato al riparo da luce e calore e consumato preferibilmente entro un anno dal frantoio. L'huile d'olive extra vierge est le condiment fondamental du régime méditerranéen, obtenue par simple pressage mécanique des olives sans aucun traitement chimique. Son acidité, inférieure à 0,8 %, et son profil aromatique — qui peut être fruité, épicé ou amer selon la variété et la zone de récolte — en font autant un condiment qu'un ingrédient à connaître et à déguster, un peu comme un bon vin. Une huile de qualité se conserve à l'abri de la lumière et de la chaleur, et se consomme de préférence dans l'année suivant le pressage.

La nostra filosofia

Crediamo che portare la cucina italiana in Senegal significhi rispettare i tempi e i gesti della tradizione: prodotti selezionati con cura, ricette semplici da riprodurre a casa, e la volontà di condividere non solo ingredienti, ma una cultura del cibo fatta di convivialità e qualità.

Nous croyons que faire découvrir la cuisine italienne au Sénégal signifie respecter les gestes et les temps de la tradition : des produits sélectionnés avec soin, des recettes simples à reproduire chez soi, et la volonté de partager non seulement des ingrédients, mais une culture du goût faite de convivialité et de qualité.

Introduzione

Questo volume raccoglie tre ricette originali per ciascuno dei 45 formati di pasta Rummo disponibili nel catalogo Sapori d'Italia, organizzati in 11 famiglie di formato. Ogni ricetta utilizza ingredienti reperibili nel nostro catalogo — formaggi, salumi, sughi, oli e conserve — ed è accompagnata da un abbinamento vinicolo specifico, scelto tra le 133 referenze del catalogo Italian's Got Vin, con codice EAN per un riferimento univoco in negozio.

Introduction

Ce volume rassemble trois recettes originales pour chacun des 45 formats de pâtes Rummo disponibles dans le catalogue Sapori d'Italia, organisés en 11 familles de formats. Chaque recette utilise des ingrédients disponibles dans notre catalogue — fromages, charcuteries, sauces, huiles et conserves — et s'accompagne d'un accord vin spécifique, choisi parmi les 133 références du catalogue Italian's Got Vin, avec code EAN pour une référence univoque en magasin.

Indice · Sommaire

1. Paste lunghe lisce — Pâtes longues lisses

- Aglio, olio e peperoncino / Ail, huile et piment
- Alla puttanesca / À la puttanesca
- Al tonno e pomodorini / Au thon et tomates cerises

2. Paste lunghe all'uovo e a nastro — Pâtes longues aux œufs et en ruban

- Ai funghi porcini e panna / Aux cèpes et à la crème
- Al ragù della tradizione / À la ragù traditionnelle
- Al tartufo nero / À la truffe noire

3. Paste corte piccole rigate — Pâtes courtes fines rayées

- All'arrabbiata / À l'arrabbiata
- Alla Norma / À la Norma
- Ai quattro formaggi / Aux quatre fromages

4. Paste corte grandi rigate e speciali — Pâtes courtes larges rayées et spéciales

- Alla gricia / À la gricia
- Alla genovese con pesto e patate / À la genovese, pesto et pommes de terre
- Con salsiccia e funghi / À la saucisse et aux champignons

5. Fusilli e Farfalle — Fusilli et Farfalle

- Al pesto genovese / Au pesto génois
- Tonno e olive taggiasche / Thon et olives taggiasche
- Primavera con verdure grigliate / Primavera aux légumes grillés

6. Paccheri, Calamarata, Conchiglioni e Zite — Paccheri, Calamarata, Conchiglioni et Zite

- Al ragù napoletano / Au ragù napolitain
- Al nero di seppia / À l'encre de seiche
- Ripieni gratinati al forno / Farcis et gratinés au four

7. Orecchiette e Gnocchetti Sardi — Orecchiette et Gnocchetti Sardi

- Con acciughe e peperoncino / Aux anchois et au piment
- Al pomodoro e Pecorino / À la tomate et au Pecorino
- Con salsiccia e pomodorini / À la saucisse et aux tomates cerises

8. Lasagne e Cannelloni — Lasagnes et Cannelloni

- Lasagne al ragù della tradizione / Lasagnes au ragù traditionnel
- Lasagne ai funghi e besciamella / Lasagnes aux champignons et béchamel
- Cannelloni ripieni ricotta e spinaci / Cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards

9. Gnocchi di Patate — Gnocchi de Pommes de Terre

- Al Gorgonzola e noci / Au Gorgonzola et aux noix
- Al pomodoro e basilico / À la tomate et au basilic
- Al burro, salvia e tartufo / Au beurre, à la sauge et à la truffe

10. Pastina da minestra: Stelline, Semi di Orzo, Tubetti, Anelli Siciliani — Petites pâtes à soupe : Stelline, Semi di Orzo, Tubetti, Anelli Siciliani

- Pasta e ceci / Pâtes aux pois chiches
- Minestra di verdure / Soupe de légumes
- Pasta e patate / Pâtes aux pommes de terre

11. Pasta Mista — Pâtes Mélangées (Pasta Mista)

- Pasta e fagioli alla napoletana / Pâtes et haricots à la napolitaine
- Pasta mista e patate con provola / Pâtes mélangées et pommes de terre à la provola
- Al forno con verdure e pomodoro / Au four avec légumes et tomate

1. Paste lunghe lisce

Pâtes longues lisses

Spaghetti, Linguine, Bucatini: i formati classici della tradizione, perfetti con condimenti a base di olio, pomodoro e pesce.

Spaghetti, Linguine, Bucatini : les formats classiques de la tradition, parfaits avec des sauces à base d'huile, de tomate et de poisson.

Formati coperti / Formats couverts :

Spaghetti Grossi · Bucatini · Linguine · Spaghetti alla Chitarra · Spaghettoni Grossi · Spaghetti Grossi Quadrati · Spaghetti Integrale · Spaghetti Grossi Integrale · Linguine Integrale · Spaghetti Senza Glutine · Linguine Senza Glutine

Aglione, olio e peperoncino

Ail, huile et piment

 15 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Olio extravergine d'oliva Monini — Huile d'olive extra vierge Monini
- Peperoncini piccanti Zuccato — Piments forts Zuccato
- Aglio fresco e prezzemolo (mercato locale) — Ail frais et persil (marché local)

Procedimento

1. Cuoci la pasta in abbondante acqua salata.
2. In una padella scalda l'olio con l'aglio schiacciato e il peperoncino sminuzzato.
3. scola la pasta al dente conservando un mestolo di acqua di cottura.
4. Salta la pasta nella padella con un filo d'acqua di cottura per legare il condimento.
5. Completa con prezzemolo fresco tritato e servi subito.

Préparation

1. *Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.*
2. *Dans une poêle, faites chauffer l'huile avec l'ail écrasé et le piment émietté.*
3. *Égouttez les pâtes al dente en réservant une louche d'eau de cuisson.*
4. *Sautez les pâtes dans la poêle avec un peu d'eau de cuisson pour lier la sauce.*
5. *Terminez avec du persil frais haché et servez aussitôt.*

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA VERMENTINO SALENTO I.G.P. (*Vermentino*)

NotteRossa · EAN 8023354390919

Bianco fresco e sapido, note di agrumi e macchia mediterranea: pulisce il palato dal piccante.

Blanc frais et salin, notes d'agrumes et de garrigue : nettoie le palais du piquant.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Alla puttanesca

À la puttanesca

 25 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pomodori pelati La Torrente — Tomates pelées La Torrente
- Olive taggiasche denocciolate Bonet — Olives taggiasche dénoyautées Bonet
- Capperi al sale Vittoria — Câpres au sel Vittoria
- Filetti di alici Angelo Parodi — Filets d'anchois Angelo Parodi

Procedimento

6. Fai sciogliere le alici in olio caldo con uno spicchio d'aglio.
7. Aggiungi i pomodori pelati sminuzzati e cuoci 10 minuti.
8. Unisci olive e capperi sciacquati, insaporisci con peperoncino a piacere.
9. Cuoci la pasta al dente, scolala e saltala nel sugo un minuto.
10. Servi con un filo d'olio a crudo, senza formaggio.

Préparation

6. Faites fondre les anchois dans l'huile chaude avec une gousse d'ail.
7. Ajoutez les tomates pelées émiettées et laissez cuire 10 minutes.
8. Incorporez les olives et les câpres rincées, relevez de piment si désiré.
9. Cuisez les pâtes al dente, égouttez-les et sautez-les dans la sauce une minute.
10. Servez avec un filet d'huile crue, sans fromage.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

CIELO - Sangiovese - Primitivo Puglia IGT Screw cap 12,5% vol. (Sangiovese-Primitivo)

CIELO & Terra · EAN 8008900009361

Blend rustico e fruttato, morbido abbastanza da accompagnare olive, capperi e alici senza coprirli.

Assemblage rustique et fruité, assez souple pour accompagner olives, câpres et anchois sans les couvrir.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al tonno e pomodorini

Au thon et tomates cerises



20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Tonno all'olio d'oliva Rio Mare — Thon à l'huile d'olive Rio Mare
- Pomodorini La Torrente — Tomates cerises La Torrente
- Olio extravergine Colavita — Huile extra vierge Colavita

Procedimento

11. Rosola uno spicchio d'aglio nell'olio, aggiungi i pomodorini e cuoci 8-10 minuti.
12. Sgocciola il tonno e uniscilo al sugo, scaldando appena senza disfarlo troppo.
13. Cuoci la pasta al dente e saltala nel condimento con un po' di acqua di cottura.
14. Aggiusta di sale e pepe.
15. Completa con prezzemolo fresco e servi.

Préparation

11. Faites revenir une gousse d'ail dans l'huile, ajoutez les tomates cerises et cuisez 8-10 minutes.
12. Égouttez le thon et incorporez-le à la sauce en le réchauffant sans trop l'effriter.
13. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce avec un peu d'eau de cuisson.
14. Rectifiez le sel et le poivre.
15. Terminez avec du persil frais et servez.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Pinot Grigio Doc - Le Colline di San Giorgio (Pinot)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799102879

Bianco secco e leggero, sentori di pera e mandorla: il classico compagno del tonno.

Blanc sec et léger, arômes de poire et d'amande : le compagnon classique du thon.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

2. Paste lunghe all'uovo e a nastro

Pâtes longues aux œufs et en ruban

Fettuccine, Tagliatelle, Pappardelle, Mafaldine, Tripoline: formati a nastro ideali per sughi ricchi e cremosi.

Fettuccine, Tagliatelle, Pappardelle, Mafaldine, Tripoline : des formats en ruban idéaux pour des sauces riches et onctueuses.

Formati coperti / Formats couverts :

Fettucce · Mafaldine · Tripoline · Fettuccine · Tagliatelle · Pappardelle

Ai funghi porcini e panna

Aux cèpes et à la crème

 25 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Funghi porcini trifolati Nova Funghi — Cèpes cuisinés Nova Funghi
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Olio extravergine Monini — Huile d'olive extra vierge Monini

Procedimento

16. Scalda i funghi porcini in padella con un filo d'olio e uno scalogno tritato.
17. Sfuma con un mestolo di acqua di cottura della pasta e lascia insaporire.
18. Cuoci la pasta al dente e saltala nel condimento.
19. Manteca con il Grana grattugiato fino a ottenere una crema morbida.
20. Servi ben caldo con una macinata di pepe nero.

Préparation

16. Faites chauffer les cèpes à la poêle avec un filet d'huile et un oignon nouveau haché.
17. Déglacez avec une louche d'eau de cuisson des pâtes et laissez infuser.
18. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce.
19. Liez avec le Grana râpé jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
20. Servez bien chaud avec un tour de moulin à poivre.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Pinot Nero Doc - Lt 0,75 - Le Colline di San Giorgio (Pinot)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799112878

Pinot Nero elegante e terroso, richiama il sottobosco e si sposa coi funghi porcini.

Pinot Noir élégant et terreux, évoque le sous-bois et se marie avec les cèpes.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al ragù della tradizione

À la ragù traditionnelle

 40 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Ragù bolognese De Cecco — Ragù bolognaise De Cecco
- Polpa di pomodoro La Torrente — Pulpe de tomate La Torrente
- Grana Stravecchio Carretta Salumi — Grana Stravecchio Carretta Salumi

Procedimento

21. Scalda il ragù bolognese in una padella ampia con un cucchiaino di polpa di pomodoro per allungarlo.
22. Lascia sobbollire a fuoco dolce 10-15 minuti mescolando ogni tanto.
23. Cuoci la pasta al dente, scolala e saltala nel ragù per amalgamare bene i sapori.
24. Impiatta e completa con abbondante Grana Stravecchio grattugiato.

25. Un filo d'olio a crudo prima di servire.

Préparation

21. Faites chauffer le ragù bolognaise dans une grande poêle avec une cuillère de pulpe de tomate pour l'allonger.
22. Laissez mijoter à feu doux 10-15 minutes en remuant de temps en temps.
23. Cuisez les pâtes al dente, égouttez-les et sautez-les dans le ragù pour bien lier les saveurs.
24. Dressez et terminez avec une généreuse quantité de Grana Stravecchio râpé.
25. Un filet d'huile crue avant de servir.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

UC - Cà Grande, Sangiovese di Romagna Doc Sup. (Sangiovese)

Umberto Cesari · EAN 8013327000358

Sangiovese di Romagna pieno e succoso, la scelta tradizionale per il ragù.

Sangiovese di Romagna plein et juteux, le choix traditionnel pour le ragù.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al tartufo nero

À la truffe noire

 20 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Tartufo nero intero Casa Rinaldi — Truffe noire entière Casa Rinaldi
- Crema tartufata Bonet — Crème à la truffe Bonet
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

26. Fai sciogliere una noce di burro con un cucchiaino di crema tartufata a fuoco bassissimo.
27. Cuoci la pasta al dente e scolala tenendo da parte l'acqua di cottura.
28. Manteca la pasta nella crema tartufata con un mestolo di acqua di cottura e il Grana grattugiato.
29. Impiatta e completa con lamelle di tartufo nero fresco a piacere.
30. Servi immediatamente perché il profumo del tartufo si esalta con il calore.

Préparation

26. Faites fondre une noix de beurre avec une cuillère de crème à la truffe à feu très doux.
27. Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les en réservant l'eau de cuisson.
28. Liez les pâtes dans la crème truffée avec une louche d'eau de cuisson et le Grana râpé.
29. Dressez et terminez avec quelques copeaux de truffe noire fraîche si désiré.
30. Servez immédiatement, le parfum de la truffe se révèle avec la chaleur.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

MICHELE CHIARLO - Palàs Barolo Docg 75cl (Barolo)

Michele Chiarlo · EAN 8002365057004

Il 're dei vini': Nebbiolo austero e complesso, l'abbinamento più nobile per il tartufo nero.

Le « roi des vins » : Nebbiolo austère et complexe, l'accord le plus noble pour la truffe noire.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

3. Paste corte piccole rigate

Pâtes courtes fines rayées

Penne Rigate, Mezze Penne, Pennette, Penne Candela, Conchiglie Rigate: perfette per sughi corposi che si legano nelle righe.

Penne Rigate, Mezze Penne, Pennette, Penne Candela, Conchiglie Rigate : parfaites avec des sauces corsées qui s'accrochent aux rainures.

Formati coperti / Formats couverts :

Maccheroncelli Rigati · Penne Rigate · Conchiglie Rigate · Penne Mezzane · Pennotti Rigati · Penne Rigate · Pennette Rigate · Penne Candela · Mezze Penne Rigate Integrale · Penne Rigate Integrale · Penne Rigate Integrale · Mezze Penne Rigate Senza Glutine · Penne Rigate Senza Glutine

All'arrabbiata

À l'arrabbiata

 20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pomodori pelati La Torrente — Tomates pelées La Torrente
- Peperoncini piccanti Zuccato — Piments forts Zuccato
- Olio extravergine Colavita — Huile extra vierge Colavita

Procedimento

31. Soffriggi aglio e peperoncino tritato nell'olio caldo.
32. Aggiungi i pelati sminuzzati e cuoci 12-15 minuti a fuoco medio.
33. Cuoci la pasta al dente e scolala direttamente nel sugo.
34. Salta un minuto a fuoco vivo per farla insaporire bene.
35. Servi con prezzemolo fresco, niente formaggio.

Préparation

31. Faites revenir l'ail et le piment haché dans l'huile chaude.
32. Ajoutez les tomates pelées émiettées et cuisez 12-15 minutes à feu moyen.
33. Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les directement dans la sauce.
34. Sautez une minute à feu vif pour bien les imprégner.
35. Servez avec du persil frais, sans fromage.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

CIELO - Primitivo Puglia Igt Natural cork 13,5% vol. (*Primitivo Puglia*)

CIELO & Terra · EAN 8008900001020

Rosso pieno e caldo, frutta matura e spezie dolci: regge bene il piccante dell'arrabbiata.

Rouge plein et chaleureux, fruits mûrs et épices douces : tient tête au piquant de l'arrabbiata.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Alla Norma

À la Norma

 30 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Melanzane a filetti in olio SAOM — Filets d'aubergines à l'huile SAOM
- Polpa di pomodoro La Torrente — Pulpe de tomate La Torrente
- Pecorino Romano Carretta Salumi — Pecorino Romano Carretta Salumi

Procedimento

36. Scalda la polpa di pomodoro con aglio e basilico per 15 minuti.

37. Scola le melanzane e aggiungile al sugo negli ultimi 5 minuti di cottura.
38. Cuoci la pasta al dente e saltala nel sugo.
39. Impiatta e completa con abbondante Pecorino Romano grattugiato.
40. Guarnisci con foglie di basilico fresco.

Préparation

36. Faites chauffer la pulpe de tomate avec de l'ail et du basilic pendant 15 minutes.
37. Égouttez les aubergines et ajoutez-les à la sauce dans les 5 dernières minutes.
38. Cuissez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce.
39. Dressez et terminez avec une généreuse quantité de Pecorino Romano râpé.
40. Garnissez de feuilles de basilic frais.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA ROSSO SALENTO I.G.P. (Rosso Salento)

NotteRossa · EAN 8023354030112

Rosso salentino semplice e beverino, ideale con pomodoro e melanzane fritte.

Rouge des Pouilles simple et facile à boire, idéal avec tomate et aubergines frites.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Ai quattro formaggi

Aux quatre fromages



20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Gorgonzola Carretta Salumi — Gorgonzola Carretta Salumi
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Formaggio Asiago Mezzano Carretta Salumi — Fromage Asiago Mezzano Carretta Salumi
- Pecorino Romano Carretta Salumi — Pecorino Romano Carretta Salumi

Procedimento

41. Fai sciogliere a fuoco bassissimo Gorgonzola e Asiago a tocchetti con un mestolo di acqua di cottura.
42. Cuoci la pasta al dente e scolala conservando altra acqua di cottura.
43. Manteca la pasta nella crema di formaggi fusi aggiungendo Grana e Pecorino grattugiati.
44. Mescola energicamente fuori dal fuoco fino a ottenere una crema liscia.
45. Servi subito con una macinata di pepe nero.

Préparation

41. Faites fondre à feu très doux le Gorgonzola et l'Asiago en morceaux avec une louche d'eau de cuisson.
42. Cuissez les pâtes al dente et égouttez-les en réservant encore de l'eau de cuisson.
43. Liez les pâtes dans la crème de fromages fondus en ajoutant le Grana et le Pecorino râpés.
44. Mélangez énergiquement hors du feu jusqu'à obtenir une crème lisse.
45. Servez aussitôt avec un tour de moulin à poivre.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

CARPINETO - Brunello di Montalcino Docg 75cl (Brunello)

Carpineto · EAN 8003015714315

Rosso strutturato e longevo, l'unico che regge la sapidità dei quattro formaggi.

Rouge structuré et de garde, le seul qui tient tête à la salinité des quatre fromages.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

4. Paste corte grandi rigate e speciali

Pâtes courtes larges rayées et spéciales

Rigatoni, Mezzi Rigatoni, Elicoidali, Gomiti, Caserecce, Radiatori, Sedani, Bombardini: formati robusti per sughi importanti.

Rigatoni, Mezzi Rigatoni, Elicoidali, Gomiti, Caserecce, Radiatori, Sedani, Bombardini : des formats robustes pour des sauces généreuses.

Formati coperti / Formats couverts :

Elicoidali · Rigatoni · Mezzi Rigatoni · Sedani · Caserecce · Radiatori · Bombardini Rigati · Gomiti Rigati · Mezzi Rigatoni Integrale · Elicoidali Integrale · Mezzi Rigatoni Integrale · Elicoidali Senza Glutine · Mezzi Rigatoni Senza Glutine · Gomiti Rigati (Elbow) Senza Glutine

Alla gricia

À la gricia

 20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pancetta arrotolata Carretta Salumi — Pancetta roulée Carretta Salumi
- Pecorino Romano Carretta Salumi — Pecorino Romano Carretta Salumi

Procedimento

46. Taglia la pancetta a listarelle e rosolala in padella finché è croccante.
47. Cuoci la pasta al dente, scolala conservando bene l'acqua di cottura.
48. Salta la pasta nella padella con il grasso della pancetta e un po' di acqua di cottura.
49. Fuori dal fuoco manteca con abbondante Pecorino grattugiato e pepe nero.
50. Mescola bene fino a formare una crema e servi subito.

Préparation

46. Coupez la pancetta en lanières et faites-la dorer à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
47. Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les en réservant bien l'eau de cuisson.
48. Sautez les pâtes dans la poêle avec la graisse de la pancetta et un peu d'eau de cuisson.
49. Hors du feu, liez avec une généreuse quantité de Pecorino râpé et du poivre noir.
50. Mélangez bien jusqu'à former une crème et servez aussitôt.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

TOSER - Bardolino - Villa Cornaro (Bardolino)

TOSER Vini · EAN 8001906007256

Rosso leggero e fruttato, si beve fresco: perfetto con pancetta e pecorino della gricia.

Rouge léger et fruité, se boit frais : parfait avec la pancetta et le pecorino de la gricia.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Alla genovese con pesto e patate

À la genovese, pesto et pommes de terre

 25 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pesto alla Genovese Tigullio — Pesto à la génoise Tigullio
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Patate e fagiolini freschi (mercato locale) — Pommes de terre et haricots verts frais (marché local)

Procedimento

51. Cuoci in acqua bollente salata le patate a cubetti e i fagiolini insieme alla pasta.
52. scola tutto insieme conservando un po' di acqua di cottura.

53. Condisci con il pesto genovese allungato con acqua di cottura per renderlo cremoso.
54. Mescola delicatamente per non schiacciare le patate.
55. Completa con Grana grattugiato e servi tiepido.

Préparation

51. Cuisez dans l'eau bouillante salée les pommes de terre en dés et les haricots verts avec les pâtes.
52. Égouttez le tout ensemble en réservant un peu d'eau de cuisson.
53. Assaisonnez avec le pesto génois allongé d'eau de cuisson pour le rendre crémeux.
54. Mélangez délicatement pour ne pas écraser les pommes de terre.
55. Terminez avec du Grana râpé et servez tiède.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Vespaiolo Breganze Doc - Lt Lt 0,75 (Vespaiolo)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799102855

Bianco aromatico e delicato, non copre il basilico del pesto genovese.

Blanc aromatique et délicat, ne couvre pas le basilic du pesto génois.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Con salsiccia e funghi

À la saucisse et aux champignons

 30 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Salsiccia di suino fresca Carretta Salumi — Saucisse de porc fraîche Carretta Salumi
- Funghi champignons trifolati Bonet — Champignons cuisinés Bonet
- Polpa di pomodoro La Torrente — Pulpe de tomate La Torrente

Procedimento

56. Sbriciola la salsiccia privata del budello e rosolala in padella.
57. Aggiungi i funghi trifolati e sfuma con un goccio di vino bianco.
58. Versa la polpa di pomodoro e cuoci a fuoco medio per 15 minuti.
59. Cuoci la pasta al dente e saltala nel condimento.
60. Servi con Grana grattugiato a piacere.

Préparation

56. Émiettez la saucisse débarrassée du boyau et faites-la dorer à la poêle.
57. Ajoutez les champignons cuisinés et déglacez avec un peu de vin blanc.
58. Versez la pulpe de tomate et laissez cuire à feu moyen 15 minutes.
59. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce.
60. Servez avec du Grana râpé si désiré.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

VILLA GIRARDI - Valpolicella Classico Doc (Valpolicella)

Villa Girardi · EAN 8007860750269

Rosso veronese morbido e ciliegioso, versatile con salsiccia e funghi.

Rouge véronais souple et fruité (cerise), polyvalent avec saucisse et champignons.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

5. Fusilli e Farfalle

Fusilli et Farfalle

Formati a spirale e a fiocco, ideali per insalate di pasta fredde e sughi leggeri con verdure.

Des formats en spirale et en nœud papillon, idéaux pour les salades de pâtes froides et les sauces légères aux légumes.

Formati coperti / Formats couverts :

Fusilli · Farfalle · Fusilli Integrale · Farfalle Integrale · Fusilli Senza Glutine

Al pesto genovese

Au pesto génois



15 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pesto alla Genovese Saclà — Pesto à la génoise Saclà
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

61. Cuoci la pasta al dente in acqua bollente salata.
62. Scola conservando un mestolo di acqua di cottura.
63. Diluisci il pesto con l'acqua di cottura per renderlo più cremoso.
64. Condisci la pasta fuori dal fuoco per mantenere il colore e l'aroma del basilico.
65. Completa con Grana grattugiato e servi.

Préparation

61. Cuissez les pâtes al dente dans l'eau bouillante salée.
62. Égouttez en réservant une louche d'eau de cuisson.
63. Diluez le pesto avec l'eau de cuisson pour le rendre plus crémeux.
64. Assaisonnez les pâtes hors du feu pour préserver la couleur et l'arôme du basilic.
65. Terminez avec du Grana râpé et servez.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

ASTORIA - Sauvignon Blanc Veneto IGT Suade 12,5° (Sauvignon Blanc)

Astoria · EAN 8003905102543

Bianco erbaceo e sapido, richiama le note verdi del basilico e dei pinoli.

Blanc herbacé et salin, évoque les notes vertes du basilic et des pignons.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Tonno e olive taggiasche

Thon et olives taggiasche



20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Tonno all'olio d'oliva Rio Mare — Thon à l'huile d'olive Rio Mare
- Olive taggiasche denocciolate Bonet — Olives taggiasche dénoyautées Bonet
- Pomodorini La Torrente — Tomates cerises La Torrente

Procedimento

66. Cuoci i pomodorini in padella con un filo d'olio per 8 minuti.
67. Aggiungi le olive e il tonno sgocciolato, scalda appena.
68. Cuoci la pasta al dente e saltala nel condimento.
69. Aggiusta di sale e pepe.
70. Servi anche a temperatura ambiente, ottima come insalata di pasta.

Préparation

66. Cuisez les tomates cerises à la poêle avec un filet d'huile pendant 8 minutes.
67. Ajoutez les olives et le thon égoutté, réchauffez à peine.
68. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce.
69. Rectifiez le sel et le poivre.
70. Servez aussi à température ambiante, excellent en salade de pâtes.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA TIMO VERMENTINO SALENTO IGP (*Vermentino Salento*)

NotteRossa · EAN 8023354395815

Bianco salentino fresco e agrumato, ottimo con tonno e olive taggiasche.

Blanc des Pouilles frais et citronné, excellent avec thon et olives taggiasche.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Primavera con verdure grigliate

Primavera aux légumes grillés

 25 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Peperoni grigliati con balsamico Torre Chiara — Poivrons grillés au balsamique Torre Chiara
- Olio extravergine Monini — Huile d'olive extra vierge Monini
- Zucchine fresche (mercato locale) — Courgettes fraîches (marché local)

Procedimento

71. Taglia le zucchine a rondelle e griglia in padella con un filo d'olio.
72. Aggiungi i peperoni grigliati sgocciolati e scalda insieme.
73. Cuoci la pasta al dente e saltala con le verdure.
74. Regola di sale, pepe e un trito di erbe aromatiche fresche.
75. Servi tiepido con una spolverata di Grana se gradito.

Préparation

71. Coupez les courgettes en rondelles et faites-les griller à la poêle avec un filet d'huile.
72. Ajoutez les poivrons grillés égouttés et réchauffez ensemble.
73. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les avec les légumes.
74. Rectifiez le sel, le poivre et ajoutez des herbes fraîches hachées.
75. Servez tiède avec un peu de Grana si désiré.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

ASTORIA - Prosecco DOC Extra Dry Butterfly 11° (*Prosecco Extra Dry*)

Astoria · EAN 8003905041781

Bollicine leggere e fruttate, ravvivano un piatto di verdure grigliate.

Bulles légères et fruitées, réveillent un plat de légumes grillés.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

6. Paccheri, Calamarata, Conchiglioni e Zite

Paccheri, Calamarata, Conchiglioni et Zite

Formati grandi della tradizione campana, ideali per sughi di mare e ripieni al forno.

Grands formats de la tradition campanienne, idéaux pour les sauces de la mer et les gratins farcis.

Formati coperti / Formats couverts :

Zite · Paccheri · Calamarata · Conchiglioni · Paccheri · Paccherotti · Paccherotti

Al ragù napoletano

Au ragù napolitain

 45 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Ragù bolognese De Cecco — Ragù bolognaise De Cecco
- Pomodori pelati La Torrente — Tomates pelées La Torrente
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

76. Scalda il ragù con i pelati sminuzzati e lascia sobbollire 20 minuti a fuoco dolce.

77. Cuoci la pasta al dente, mi raccomando non scolarla troppo asciutta.

78. Versa la pasta nel sugo e amalgama bene, i formati grandi trattengono il condimento all'interno.

79. Impiatta e completa con Grana grattugiato.

80. Un filo d'olio a crudo prima di servire.

Préparation

76. Faites chauffer le ragù avec les tomates pelées émiettées et laissez mijoter 20 minutes à feu doux.

77. Cuisez les pâtes al dente, sans trop les égoutter.

78. Versez les pâtes dans la sauce et mélangez bien, les grands formats retiennent la sauce à l'intérieur.

79. Dressez et terminez avec du Grana râpé.

80. Un filet d'huile crue avant de servir.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

UC - MOMA Sangiovese Cab.Sauvignon Rubicone Igt 75cl (*Sangiovese*)

Umberto Cesari · EAN 8013327000907

Blend Sangiovese-Cabernet pieno e speziato, ideale per un ragù importante.

Assemblage Sangiovese-Cabernet plein et épicé, idéal pour un ragù généreux.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al nero di seppia

À l'encre de seiche

 30 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Nero di seppia Ristoris — Encre de seiche Ristoris
- Pomodorini La Torrente — Tomates cerises La Torrente
- Olio extravergine Colavita — Huile extra vierge Colavita

Procedimento

81. Soffriggi aglio nell'olio, aggiungi i pomodorini e cuoci 10 minuti.

82. Incorpora il nero di seppia stemperandolo con un mestolo di acqua di cottura.

83. Cuoci la pasta al dente e saltala nel condimento fino a colorarla uniformemente.

84. Aggiusta di sale e peperoncino a piacere.

85. Servi con prezzemolo fresco tritato.

Préparation

81. Faites revenir l'ail dans l'huile, ajoutez les tomates cerises et cuisez 10 minutes.
82. Incorporez l'encre de seiche en la diluant avec une louche d'eau de cuisson.
83. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.
84. Rectifiez le sel et le piment à votre goût.
85. Servez avec du persil frais haché.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA TALO' FIANO SALENTO IGP (*Fiano Salento*)

NotteRossa · EAN 8023354171914

Bianco morbido e aromatico, accompagna la sapidità del nero di seppia senza coprirla.

Blanc doux et aromatique, accompagne la salinité de l'encre de seiche sans la masquer.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Ripieni gratinati al forno

Farcis et gratinés au four

 50 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi — Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi
- Polpa di pomodoro La Torrente — Pulpe de tomate La Torrente
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Ricotta e spinaci freschi (mercato locale) — Ricotta et épinards frais (marché local)

Procedimento

86. Sbollenta i paccheri o i conchiglioni per metà del tempo di cottura indicato.
87. Prepara il ripieno mescolando ricotta, spinaci saltati e metà del Grana.
88. Farcisci ogni pasta con il ripieno usando un cucchiaino.
89. Disponi in una teglia con la polpa di pomodoro, copri con mozzarella a fette e Grana.
90. Inforna a 200°C per 20 minuti fino a gratinatura dorata.

Préparation

86. Faites blanchir les paccheri ou conchiglioni la moitié du temps de cuisson indiqué.
87. Préparez la farce en mélangeant ricotta, épinards sautés et la moitié du Grana.
88. Farcissez chaque pâte avec la garniture à l'aide d'une petite cuillère.
89. Disposez dans un plat avec la pulpe de tomate, couvrez de mozzarella en tranches et de Grana.
90. Enfournez à 200°C pendant 20 minutes jusqu'à gratin doré.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

TOSER - Chardonnay - Villa Cornaro (*Chardonnay*)

TOSER Vini · EAN 8001906997878

Bianco morbido e rotondo, perfetto con il ripieno filante di mozzarella e ricotta.

Blanc souple et rond, parfait avec la farce fondante de mozzarella et ricotta.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

7. Orecchiette e Gnocchetti Sardi

Orecchiette et Gnocchetti Sardi

Formati del Sud Italia, tradizionalmente abbinati a verdure, salsiccia e formaggi stagionati.

Formats du Sud de l'Italie, traditionnellement associés aux légumes, à la saucisse et aux fromages affinés.

Formati coperti / Formats couverts :

Gnocchetti Sardi · Orecchiette

Con acciughe e peperoncino

Aux anchois et au piment

 20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Filetti di alici Angelo Parodi — Filets d'anchois Angelo Parodi
- Peperoncini piccanti Zuccato — Piments forts Zuccato
- Olio extravergine Monini — Huile d'olive extra vierge Monini

Procedimento

91. Fai sciogliere le alici nell'olio caldo con aglio e peperoncino tritato.
92. Cuoci la pasta al dente in acqua salata, scolala conservando l'acqua di cottura.
93. Salta la pasta nel condimento con un mestolo di acqua di cottura per amalgamare.
94. Aggiusta di sale, ricordando che le alici sono già sapide.
95. Servi con una spolverata di pangrattato tostato, se gradito.

Préparation

91. Faites fondre les anchois dans l'huile chaude avec de l'ail et du piment haché.
92. Cuisez les pâtes al dente dans l'eau salée, égouttez-les en réservant l'eau de cuisson.
93. Sautez les pâtes dans la sauce avec une louche d'eau de cuisson pour bien lier.
94. Rectifiez le sel, en tenant compte du sel des anchois.
95. Servez avec un peu de chapelure grillée, si désiré.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA VERDECA PUGLIA I.G.P. (*Verdeca Puglia*)

NotteRossa · EAN 8023354080117

Bianco pugliese sapido e minerale, in armonia con acciughe e peperoncino.

Blanc des Pouilles salin et minéral, en harmonie avec anchois et piment.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al pomodoro e Pecorino

À la tomate et au Pecorino

 20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pomodori pelati La Torrente — Tomates pelées La Torrente
- Pecorino Romano Carretta Salumi — Pecorino Romano Carretta Salumi

Procedimento

96. Prepara un sugo semplice con i pelati sminuzzati, aglio e basilico, cuoci 15 minuti.
97. Cuoci la pasta al dente e scolala.
98. Saltala nel sugo per un minuto.
99. Impiatta e completa con abbondante Pecorino Romano grattugiato.
100. Guarnisci con basilico fresco.

Préparation

96. Préparez une sauce simple avec les tomates pelées émiettées, l'ail et le basilic, cuisez 15 minutes.
97. Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les.
98. Sautez-les dans la sauce une minute.
99. Dressez et terminez avec une généreuse quantité de Pecorino Romano râpé.
100. Garnissez de basilic frais.

 Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA CL.75 NEGROAMARO SALENTO IGP (Negroamaro Salento)

NotteRossa · EAN 8023354040111

Rosso salentino di carattere, la scelta regionale per pomodoro e pecorino.

Rouge des Pouilles de caractère, le choix régional pour tomate et pecorino.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Con salsiccia e pomodorini

À la saucisse et aux tomates cerises

 25 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Salsiccia di suino fresca Carretta Salumi — Saucisse de porc fraîche Carretta Salumi
- Pomodorini La Torrente — Tomates cerises La Torrente

Procedimento

101. Sbriciola la salsiccia e rosolala in padella fino a doratura.
102. Aggiungi i pomodorini e cuoci a fuoco medio per 10 minuti.
103. Cuoci la pasta al dente e saltala nel condimento.
104. Aggiusta di sale e peperoncino a piacere.
105. Completa con Pecorino grattugiato e basilico fresco.

Préparation

101. Émiettez la saucisse et faites-la dorer à la poêle.
102. Ajoutez les tomates cerises et cuisez à feu moyen 10 minutes.
103. Cuisez les pâtes al dente et sautez-les dans la sauce.
104. Rectifiez le sel et le piment à votre goût.
105. Terminez avec du Pecorino râpé et du basilic frais.

 Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA NERO DI TROIA PUGLIA I.G.P. (Nero di Troia Puglia)

NotteRossa · EAN 8023354410914

Rosso pugliese strutturato, regge bene la sapidità della salsiccia.

Rouge des Pouilles structuré, tient tête à la saveur relevée de la saucisse.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

8. Lasagne e Cannelloni

Lasagnes et Cannelloni

I grandi classici da forno, per pranzi domenicali e occasioni speciali.

Les grands classiques du four, pour les repas du dimanche et les occasions spéciales.

Formati coperti / Formats couverts :

Lasagne · Cannelloni

Lasagne al ragù della tradizione

Lasagnes au ragù traditionnel



60 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Ragù bolognese De Cecco — Ragù bolognaise De Cecco
- Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi — Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

106. Prepara la besciamella con burro, farina e latte, fino a ottenere una crema liscia.
107. Sbollenta le sfoglie di lasagna il tempo indicato sulla confezione.
108. Componi gli strati alternando sfoglia, ragù, besciamella e mozzarella a pezzetti.
109. Termina con besciamella e abbondante Grana grattugiato.
110. Inforna a 200°C per circa 30 minuti fino a gratinatura dorata.

Préparation

106. Préparez la béchamel avec du beurre, de la farine et du lait jusqu'à obtenir une crème lisse.
107. Faites blanchir les feuilles de lasagne le temps indiqué sur l'emballage.
108. Montez les couches en alternant pâte, ragù, béchamel et mozzarella en morceaux.
109. Terminez par la béchamel et une généreuse quantité de Grana râpé.
110. Enfournez à 200°C pendant environ 30 minutes jusqu'à un gratin doré.



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

MICHELE CHIARLO - Palàs Barbera d'Asti (Barbera)

Michele Chiarlo · EAN 8002365055307

Rosso piemontese fresco e succoso, un classico con il ragù al forno.

Rouge piémontais frais et juteux, un classique avec le gratin au ragù.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Lasagne ai funghi e besciamella

Lasagnes aux champignons et béchamel



55 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Funghi porcini trifolati Nova Funghi — Cèpes cuisinés Nova Funghi
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

111. Prepara la besciamella e incorpora i funghi porcini trifolati tritati grossolanamente.
112. Sbollenta le sfoglie di lasagna.
113. Componi gli strati alternando sfoglia e crema di besciamella ai funghi.
114. Termina con Grana abbondante in superficie.
115. Inforna a 200°C per 25-30 minuti.

Préparation

111. Préparez la béchamel et incorporez les cèpes cuisinés grossièrement hachés.
112. Faites blanchir les feuilles de lasagne.
113. Montez les couches en alternant pâte et crème de béchamel aux champignons.
114. Terminez par une généreuse quantité de Grana en surface.
115. Enfourez à 200°C pendant 25-30 minutes.

 Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Pinot Nero Superiore Doc - Savardo (Pinot)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799113103

Pinot Nero superiore, elegante ed etereo: accompagna funghi e besciamella senza appesantire.

Pinot Noir supérieur, élégant et éthéré : accompagne champignons et béchamel sans alourdir.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Cannelloni ripieni ricotta e spinaci

Cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards

 50 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Polpa di pomodoro La Torrente — Pulpe de tomate La Torrente
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Ricotta e spinaci freschi (mercato locale) — Ricotta et épinards frais (marché local)

Procedimento

116. Prepara il ripieno mescolando ricotta, spinaci saltati e Grana grattugiato.
117. Farcisci i cannelloni con una tasca da pasticceria o un cucchiaino.
118. Disponi in una teglia con un letto di polpa di pomodoro.
119. Copri con altra polpa di pomodoro e Grana grattugiato.
120. Inforna coperto con carta stagnola a 190°C per 25 minuti, poi scoperto altri 10 minuti per gratinare.

Préparation

116. Préparez la farce en mélangeant ricotta, épinards sautés et Grana râpé.
117. Farcissez les cannelloni à la poche à douille ou à la petite cuillère.
118. Disposez dans un plat sur un lit de pulpe de tomate.
119. Couvrez d'une autre couche de pulpe de tomate et de Grana râpé.
120. Enfourez couvert de papier aluminium à 190°C pendant 25 minutes, puis découvrez 10 minutes pour gratiner.

 Abbinamento consigliato — Accord conseillé

VILLA GIRARDI - Soave Classico Doc 75cl (Soave)

Villa Girardi · EAN 8007860750115

Bianco veronese delicato e minerale, ideale con ricotta e spinaci.

Blanc véronais délicat et minéral, idéal avec ricotta et épinards.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

9. Gnocchi di Patate

Gnocchi de Pommes de Terre

Morbidi e delicati, si sposano con condimenti cremosi o semplici a base di burro e pomodoro.

Moelleux et délicats, ils se marient avec des sauces crémeuses ou simples à base de beurre et de tomate.

Formati coperti / Formats couverts :

Gnocchi di Patate · Gnocchi di Patate Senza Glutine

Al Gorgonzola e noci

Au Gorgonzola et aux noix

 15 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Gorgonzola Carretta Salumi — Gorgonzola Carretta Salumi
- Noci sgusciate (mercato locale) — Noix décortiquées (marché local)

Procedimento

121. Fai sciogliere il Gorgonzola a tocchetti in padella con un mestolo di acqua di cottura.
122. Cuoci gli gnocchi in acqua bollente salata, sono pronti quando risalgono a galla.
123. Scolali delicatamente e saltali nella crema di Gorgonzola.
124. Manteca fino a ottenere una salsa vellutata.
125. Completa con noci tritate grossolanamente e servi subito.

Préparation

121. *Faites fondre le Gorgonzola en morceaux à la poêle avec une louche d'eau de cuisson.*
122. *Cuisez les gnocchi dans l'eau bouillante salée, ils sont prêts quand ils remontent à la surface.*
123. *Égouttez-les délicatement et sautez-les dans la crème de Gorgonzola.*
124. *Liez jusqu'à obtenir une sauce veloutée.*
125. *Terminez avec des noix grossièrement hachées et servez aussitôt.*

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Merlot Superiore Breganze Doc - Lt 0,75 - Savardo (*Merlot*)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799113301

Rosso Superiore strutturato, tiene testa alla sapidità del Gorgonzola.

Rouge Supérieur structuré, tient tête à la salinité du Gorgonzola.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al pomodoro e basilico

À la tomate et au basilic

 20 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Sugo con basilico Mutti — Sauce au basilic Mutti
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

126. Scalda il sugo al basilico in padella a fuoco dolce.
127. Cuoci gli gnocchi in acqua bollente salata finché risalgono a galla.
128. Scolali delicatamente e versali nel sugo.
129. Mescola con cura per non romperli.
130. Servi con Grana grattugiato e basilico fresco.

Préparation

126. *Faites chauffer la sauce au basilic à la poêle à feu doux.*

127. *Cuisez les gnocchi dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.*
128. *Égouttez-les délicatement et versez-les dans la sauce.*
129. *Mélangez avec précaution pour ne pas les casser.*
130. *Servez avec du Grana râpé et du basilic frais.*



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Villa San Biagio Rosso Igt Veneto (Rosso Veneto)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799903766

Rosso veneto semplice e fruttato, il compagno ideale del pomodoro e basilico.

Rouge vénitien simple et fruité, le compagnon idéal de la tomate et du basilic.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al burro, salvia e tartufo

Au beurre, à la sauge et à la truffe



15 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Crema tartufata Bonet — Crème à la truffe Bonet
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Burro e foglie di salvia fresca (mercato locale) — Beurre et feuilles de sauge fraîche (marché local)

Procedimento

131. *Fai fondere il burro in padella con le foglie di salvia fino a farlo dorare leggermente.*
132. *Aggiungi un cucchiaino di crema tartufata e mescola.*
133. *Cuoci gli gnocchi in acqua bollente salata finché risalgono a galla.*
134. *Scolali delicatamente e saltali nel burro aromatizzato.*
135. *Completa con Grana grattugiato e servi ben caldo.*

Préparation

131. *Faites fondre le beurre à la poêle avec les feuilles de sauge jusqu'à légère coloration.*
132. *Ajoutez une cuillère à café de crème à la truffe et mélangez.*
133. *Cuisez les gnocchi dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.*
134. *Égouttez-les délicatement et sautez-les dans le beurre parfumé.*
135. *Terminez avec du Grana râpé et servez bien chaud.*



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

MICHELE CHIARLO - Palàs Barbaresco Docg 75cl (Barbaresco)

Michele Chiarlo · EAN 8002365058100

Nebbiolo elegante e profumato di rosa, un abbinamento raffinato per burro e tartufo.

Nebbiolo élégant aux notes de rose, un accord raffiné pour le beurre et la truffe.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

10. Pastina da minestra: Stelline, Semi di Orzo, Tubetti, Anelli Siciliani

Petites pâtes à soupe : Stelline, Semi di Orzo, Tubetti, Anelli Siciliani

I formati piccoli per zuppe, minestre e piatti confortevoli con legumi.

Les petits formats pour les soupes, les potages et les plats réconfortants aux légumineuses.

Formati coperti / Formats couverts :

Stelline · Anelli Siciliani · Semi di Orzo · Tubetti Rigati · Stelline Senza Glutine

Pasta e ceci

Pâtes aux pois chiches

 35 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Ceci in scatola (mercato locale) — Pois chiches en conserve (marché local)
- Pomodori pelati La Torrente — Tomates pelées La Torrente
- Olio extravergine Monini — Huile d'olive extra vierge Monini

Procedimento

136. Soffriggi aglio e rosmarino nell'olio, aggiungi i pelati sminuzzati e cuoci 10 minuti.
137. Unisci i ceci scolati e un mestolo di acqua, lascia insaporire 10 minuti.
138. Frulla metà del composto per addensare la zuppa, se preferisci una consistenza più cremosa.
139. Aggiungi la pastina e cuoci direttamente nella zuppa, mescolando spesso.
140. Servi con un filo d'olio a crudo e pepe nero.

Préparation

136. *Faites revenir l'ail et le romarin dans l'huile, ajoutez les tomates pelées émiettées et cuisez 10 minutes.*
137. *Ajoutez les pois chiches égouttés et une louche d'eau, laissez infuser 10 minutes.*
138. *Mixez la moitié du mélange pour épaissir la soupe, si vous préférez une texture plus crémeuse.*
139. *Ajoutez les petites pâtes et cuisez-les directement dans la soupe en remuant souvent.*
140. *Servez avec un filet d'huile crue et du poivre noir.*



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA TRE PUMI ROSSO SALENTO IGP (Rosso Salento)

NotteRossa · EAN 8023354037012

Rosso pugliese rustico, si abbina bene ai legumi della zuppa di ceci.

Rouge des Pouilles rustique, s'accorde bien avec les légumineuses de la soupe de pois chiches.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Minestra di verdure

Soupe de légumes

 30 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Sugo ragù vegetale Mutti — Sauce ragù de légumes Mutti
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Carote, sedano e patate fresche (mercato locale) — Carottes, céleri et pommes de terre fraîches (marché local)

Procedimento

141. Fai rosolare le verdure a cubetti in un filo d'olio per qualche minuto.
142. Aggiungi il ragù vegetale e acqua o brodo q.b., porta a ebollizione.
143. Cuoci la pastina direttamente nella minestra fino a cottura.

144. Aggiusta di sale e pepe.
145. Servi calda con Grana grattugiato in superficie.

Préparation

141. Faites revenir les légumes en dés dans un filet d'huile pendant quelques minutes.
142. Ajoutez le ragù de légumes et de l'eau ou du bouillon, portez à ébullition.
143. Cuisez les petites pâtes directement dans la soupe jusqu'à cuisson complète.
144. Rectifiez le sel et le poivre.
145. Servez chaud avec du Grana râpé en surface.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Pinot Bianco Colline S.Giorgio DOC (Pinot)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799102862

Bianco delicato e floreale, accompagna una minestra di verdure senza sovrastarla.

Blanc délicat et floral, accompagne une soupe de légumes sans la dominer.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Pasta e patate

Pâtes aux pommes de terre

 35 min · Facile / Facile

Ingredienti / Ingrédients

- Pancetta arrotolata Carretta Salumi — Pancetta roulée Carretta Salumi
- Pecorino Romano Carretta Salumi — Pecorino Romano Carretta Salumi
- Patate fresche (mercato locale) — Pommes de terre fraîches (marché local)

Procedimento

146. Rosola la pancetta a cubetti in una pentola capiente.
147. Aggiungi le patate a tocchetti, copri con acqua e porta a bollore.
148. Cuoci le patate 10 minuti, poi aggiungi la pastina e cuoci fino ad assorbimento parziale del liquido.
149. La consistenza deve restare cremosa, simile a una minestra densa.
150. Completa con Pecorino Romano grattugiato e una macinata di pepe.

Préparation

146. Faites dorer la pancetta en dés dans une grande casserole.
147. Ajoutez les pommes de terre en morceaux, couvrez d'eau et portez à ébullition.
148. Cuisez les pommes de terre 10 minutes, puis ajoutez les petites pâtes et cuisez jusqu'à absorption partielle du liquide.
149. La texture doit rester crémeuse, semblable à une soupe épaisse.
150. Terminez avec du Pecorino Romano râpé et un tour de moulin à poivre.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

Bartolomeo - Cabernet Sauvignon - Le Colline di San Giorgio (Cabernet Sauvignon)

BEATO Bartolomeo · EAN 8017799112854

Rosso giovane e fruttato, adatto alla pancetta della zuppa di patate.

Rouge jeune et fruité, adapté à la pancetta de la soupe de pommes de terre.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

11. Pasta Mista

Pâtes Mélangées (Pasta Mista)

Il formato tradizionale napoletano, un mix di scarti di pasta trafilata perfetto per zuppe e piatti rustici.

Le format traditionnel napolitain, un mélange de chutes de pâtes parfait pour les soupes et les plats rustiques.

Formati coperti / Formats couverts :

Pasta Mista · Pasta Mista

Pasta e fagioli alla napoletana

Pâtes et haricots à la napolitaine

 40 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Fagioli in scatola (mercato locale) — Haricots en conserve (marché local)
- Polpa di pomodoro La Torrente — Pulpe de tomate La Torrente
- Pancetta arrotolata Carretta Salumi — Pancetta roulée Carretta Salumi

Procedimento

151. Rosola la pancetta a cubetti con aglio e rosmarino.
152. Aggiungi la polpa di pomodoro e i fagioli con un po' del loro liquido, cuoci 15 minuti.
153. Frulla parzialmente per addensare, lasciando alcuni fagioli interi.
154. Aggiungi la pasta mista direttamente nel tegame con acqua q.b. e cuoci mescolando spesso.
155. Servi con un filo d'olio a crudo e pepe nero.

Préparation

151. *Faites dorer la pancetta en dés avec de l'ail et du romarin.*
152. *Ajoutez la pulpe de tomate et les haricots avec un peu de leur liquide, cuisez 15 minutes.*
153. *Mixez partiellement pour épaissir, en laissant quelques haricots entiers.*
154. *Ajoutez les pâtes mélangées directement dans la casserole avec de l'eau et cuisez en remuant souvent.*
155. *Servez avec un filet d'huile crue et du poivre noir.*



Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA SALICE SALENTINO D.O.P. (*Salice Salento*)

NotteRossa · EAN 8023354050912

Rosso salentino DOP di carattere, l'abbinamento classico con pasta e fagioli.

Rouge des Pouilles DOP de caractère, l'accord classique avec pâtes et haricots.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Pasta mista e patate con provola

Pâtes mélangées et pommes de terre à la provola

 35 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi — Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi
- Patate fresche (mercato locale) — Pommes de terre fraîches (marché local)

Procedimento

156. Cuoci le patate a tocchetti in acqua bollente salata per 10 minuti.
157. Aggiungi la pasta mista e continua la cottura fino a quasi completo assorbimento dell'acqua.
158. Spegni il fuoco e manteca con Grana grattugiato.
159. Aggiungi la mozzarella a cubetti mescolando fino a farla filare leggermente con il calore residuo.
160. Servi immediatamente ben caldo.

Préparation

156. Cuisez les pommes de terre en morceaux dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
157. Ajoutez les pâtes mélangées et poursuivez la cuisson jusqu'à absorption quasi complète de l'eau.
158. Éteignez le feu et liez avec du Grana râpé.
159. Ajoutez la mozzarella en dés en mélangeant pour la faire légèrement filer avec la chaleur résiduelle.
160. Servez immédiatement bien chaud.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

NOTTE ROSSA MALVASIA NERA SALENTO I.G.P. (*Malvasia Nero Salento*)

NotteRossa · EAN 8023354100112

Rosso morbido e fruttato, accompagna la cremosità della provola filante.

Rouge souple et fruité, accompagne l'onctuosité de la provola filante.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76

Al forno con verdure e pomodoro

Au four avec légumes et tomate

 45 min · Media / Moyenne

Ingredienti / Ingrédients

- Sugo ragù vegetale Mutti — Sauce ragù de légumes Mutti
- Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi — Mozzarella Fior di Latte Carretta Salumi
- Grana Duro Italiano Carretta Salumi — Grana Duro Italiano Carretta Salumi

Procedimento

161. Cuoci la pasta mista molto al dente, quasi due minuti in meno del tempo indicato.
162. Condiscila con il ragù vegetale.
163. Disponi in una teglia, alternando pasta condita e mozzarella a fette.
164. Completa con Grana grattugiato in superficie.
165. Inforna a 200°C per 15-20 minuti fino a gratinatura dorata.

Préparation

161. Cuisez les pâtes mélangées très al dente, presque deux minutes de moins que le temps indiqué.
162. Assaisonnez-les avec le ragù de légumes.
163. Disposez dans un plat, en alternant pâtes assaisonnées et mozzarella en tranches.
164. Terminez par du Grana râpé en surface.
165. Enfournez à 200°C pendant 15-20 minutes jusqu'à un gratin doré.

Abbinamento consigliato — Accord conseillé

GAROFOLI - Piancarda ROSSO CONERO (*Rosso Conero*)

Garofoli · EAN 8004375000315

Rosso marchigiano di buona struttura, ideale con un piatto di pasta gratinata al forno.

Rouge des Marches de bonne structure, idéal avec un plat de pâtes gratinées au four.

→ italiagotvin.club · +221 76 256 67 76